

INTERNATIONALE MEHLTYPEN UND IHRE VERWENDUNG

Mehltypen in Deutschland	Gehalt an Mineralstoffen	Ausmahlungsgrad Deutschland	Österreich	Italien	Frankreich	Schweiz	Beste Verwendungsweise
Weizenmehle							
Type 405**	0–0,5 %	40–56 %	W480/glatt	-	T45	Weißmehl	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck, Weißbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
Type 405/ Wiener Grießler/Dunst/ Spätzlemehl**	-	-	W480/griffig W480/doppelgriffig	-	-	Spezialmehl	Hefegebäck (süß/pikant), Spätzle, Strudel, Knödel, Nockerl, Nudeln, gezogener Strudelteig, Hefeteig
Type 550	0,51–0,63 %	64–71 %	-	Tipo 00/Gelb*** Tipo 00/Blau***	T55	Weißmehl	Hefegebäck, Stollen, Brötchen, Waffeln, Quarkteig, Pizza, Weißbrot, Rührteig, Mürbeteig, Biskuitteig, Quarkteig, Waffeln, Spätzle, Knödel,
-	-	-	W700	Tipo 0/Rot	-	-	Nudeln, Kartoffelteig, Mehlschwitzen, Spätzle, Knödel, helle Brote
Type 812	0,64–0,9 %	76–79 %	-	Tipo 1	T65	Halbweißmehl	Kuchen, herzhaftes Gebäck, helle Brote
Type 1050	0,91–1,2 %	82–85 %	-	Tipo 2	T80	Ruchmehl	pikante Kuchen, Quiche, dunklere Brote
Type 1200	1,1–1,4 %	-	-	-	T110	Ruchmehl	dunkle Mischbrote, dunkle Weizenbrote
Type 1200	1,1–1,4 %	-	T110	-	Ruchmehl	-	dunkle Mischbrote, dunkle Weizenbrote
Type 1700/ Backschrot	bis 2,1 %	100 %	-	-	-	-	Schrotbrote
Weizen-Vollkornmehl*	-	100 %	W1800	Integrale/Vollkorn	-	Vollkornmehl	rustikale Vollkornbrote, feines Kleingebäck
Weizen-Vollkornschröt*	-	100 %	-	-	-	-	Vollkornschrötbrote, Müsli
Besondere Mehle und Grieße							
Ruchmehl (CH)	0,91–1,69 %	85–90 %	-	-	-	-	dunkles Mehl mit feinem Schalenanteil (Kleie), für dunkle Brote
Grahammehl (feines Schrotmehl)	-	-	-	-	-	-	Brote, Semmeln
Hartweizengrieß* (grob/fein)	-	-	-	-	-	-	Aufläufe, Knödel, herz hafte Desserts , Nudeln
Weichweizengrieß, grob*	-	-	-	-	-	-	Aufläufe, Brei, Grießnockerl, Pudding, Suppeneinlagen
Roggenmehle							
Type 610	0,6–0,7 %	0–62 %	R500 („Vorschuss“)	-	-	-	Schmalzgebäck, helle Roggenbrote, Mischbrote
Type 815	0–0,9 %	69–72 %	-	-	T70	720	Roggenbrote, Mischbrote, Gebäck, Lebkuchen
Type 997	0,91–1,1 %	75–78 %	R960 („Normal“)	Tipo 0	T85	-	klassisches Brotmehl für Roggenbrote, Mischbrote, Schüttelbrot
Type 1150	1,11–1,3 %	79–83 %	R960 („Normal“)	Tipo 1	T130	1100	Roggenbrote, Mischbrote
Type 1370	1,31–1,6 %	84–87 %	-	-	T130/170	-	herzhafte Roggen- und Roggenmischbrote, zur Herstellung von Sauerteig
Type 1740	1,61–1,8 %	90–95 %	-	-	T170	-	dunkle Roggenbrote
Type 1800/Backschrot	2,2 %	100 %	-	-	-	-	Roggenschrotbrote
Roggen-Vollkornmehl*	-	100 %	R2500	Integrale/Vollkorn	-	1900	Roggenvollkornbrote
Roggen-Vollkornschröt*	-	100 %					Vollkornschrötbrote
Dinkelmehle							
Type 630**	0,7 %	0–75 %	D700/glatt	Bianca/Weißmehl	-	Weißmehl	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Rührteig, Mürbeteig, Stollen, Brandteig, Strudelteig, Pfannkuchen, Hefegebäck, Lebkuchen, Kekse, Torten, Weißbrot, Feingebäck, helle Mischbrote
Type 630/ Wiener Grießler/Dunst/ Spätzlemehl**	-	-	D700/griffig	-	-	Spezialmehl	Biskuit, Spätzle, Strudelteig, Fein- und Mürbegebäck
Type 812	0,71–0,9 %	76–79 %	-	-	-	-	helle Brote, Gebäck
Type 1050	0,91–1,2 %	82–85 %	D1500	-	-	Ruchmehl	herzhafte Kuchen, dunkle Dinkelbrote, dunkle Mischbrote (gute Alternative zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl)
Dinkel-Vollkornmehl*	-	100 %	-	Integrale/Vollkorn	-	Vollkornmehl	Vollkornbrote
Dinkel-Vollkornschröt*	-	100 %	-	-	-	-	Müsli, Vollkornschrötbrote
Dinkelgrieß*	-	-	-	-	-	-	Grießnockerl, Brei, Aufläufe, Suppeneinlagen

* Vollkornschröt, Vollkornmehl und Grieß sind nicht typisiert.
** Die unterscheidung der Type 405 in glatt/griffig/doppelgriffig bezeichnet die einteilung nach ansteigender Korngröße. Das glatte Mehl ist das feinste, doppelgriffiges Mehl nimmt die Flüssigkeit langsamer auf, ist aber dadurch besonders quellfähig. eignet sich für "schwierigere" Teige, die besonders elastisch sein müssen.
*** In Südtirol wird das Mehl zusätzlich nach Farben kategorisiert: die Kategorie „Blau“ verfügt über eine höhere Backqualität als die Kategorie „Gelb“.